



Flair PRO 3

Gebruiksaanwijzing

PRO 3 Inleiding

Welkom in de wondere wereld van thuis-espresso, met de Flair PRO 3.

Als bedrijf begon Flair espresso aanvankelijk als een Kickstarter-project gericht op het aanbieden van een eenvoudige,

betaalbare espressomachine voor thuisgebruik, en is uitgegroeid tot een volledige catalogus van doordachte espresso-producten. We zijn trots op onze voortdurende expansie, gedreven door innovatie en de wens om espresso voor iedereen toegankelijk te maken.

We zijn zo blij dat je hier bent en kunnen niet wachten om je te helpen met het zetten van heerlijke shots voor

voor uzelf en uw dierbaren. Maar voordat we erin duiken, willen we nog een paar dingen noemen:

- Voor een goede espresso-extractie hebt u vers gebrande bonen nodig en moet u deze malen met een espresso-geschikte braammolen.
- Meer informatie vind je op onze website via de QR-codes. Wij vinden videobrouwinstructies de beste manier om te leren.
- Tot slot zijn we er om je te ondersteunen bij je espresso-avontuur. Als je vragen of problemen hebt, neem dan contact op met ons eerste klas klantenserviceteam. We staan altijd klaar om je te helpen waar we kunnen.

Videobrouwhandleiding:

De beste manier om te leren is door te kijken



Videotutorials: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Neem contact op met Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Onderdelen, accessoires en extra's voor het zetten van heerlijke espresso

Belangrijkste items inbegrepen in uw PRO 3

1. Hoofdpaal en hendel
2. Baseren
3. Zuiger met drukmeter
4. Dunwandige PRO brouwcilinder met Stainless Steel plunger (*binnencilinder*)
5. Dispersiescherm van roestvrij staal
6. Bodemloze portafilter
7. Roestvrijstalen sabotage
8. Doseerbeker
9. Koker
10. Lekbak van roestvrij staal
11. RVS tuit
12. Articulerende schotspiegel
13. Siliconen voorverwarmtrechter
14. Draagtas (*niet afgebeeld*)



Sneller klaar dan je espresso kunt zeggen

Uw frame in twee stappen in elkaar zetten



1. Uw Flair paal en voet moeten worden gemonteerd met de meegeleverde bout. Laat de paal in de voet zakken en schroef de bout in de schroefdraad. Draai vast met de meegeleverde inbussleutel.
2. Bevestig je shotspiegel aan de ronde magnetische munt aan de linkerkant van de basis. Plaats je Stainless Steel Drip Tray in de basis... en je bent klaar om te gaan!

In de espressozone zijn

Het gebruiken en begrijpen van uw drukmeter

1. Midden in de espressozone

Gefeliciteerd, je bent espresso aan het zetten! Je shot zou ongeveer 35-45 seconden in de espressozone moeten duren voor een volledige extractie. Als je korter dan hierboven aangegeven zet, maal dan fijner. Als je extractie erg langzaam is, overweeg dan om grover te malen.

2. Onder de espressozone

Als je de espressozone niet kunt bereiken - met Portafilter - kun je ofwel fijner malen, ofwel de kracht op de hendel verhogen. Als meer kracht niet werkt, zul je fijner moeten malen.

3. Boven de espressozone

Als je boven de espressozone zit, druk je te hard of is de maling te fijn. Gebruik grovere maling of minder kracht op de hendel. Laat de hendel langzaam los als je de STOP!-knop raakt.



Hoe u uw schot kunt bepalen met behulp van uw meter

Eenvoudige veranderingen voor betere espresso

ZETTIJD	DRUK				
	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
Meer dan 45 seconden	Meer druk	Maal grover	Maal grover	Maal grover	GEVAAR! STOP & GOOI HET GRONDS LAGJE WEG
30-45	Maal fijner	Espresso op de juiste manier gemaakt	Maal grover		
Minder dan 30 seconden	Maal fijner	Maal fijner	Minder druk		

Binnen enkele seconden bent u klaar voor ambachtelijke espresso

Je eerste espresso zetten



1. Scheid de brouwkop - Scheid de kop in vier delen: 1) Zuiger 2) Brouwcilinder met zuiger 3) Zeef 4) Portafilter.

2. Zorg ervoor dat de zuiger zich bovenaan de cilinder bevindt. Gebruik de doseerbeker om de zuiger naar de bovenkant van de zetcilinder te schuiven.

3. Bereid uw vers gebrande bonen voor - Maal 15-17 gram bonen met een braammolen en doe deze in de filterdrager.



4



5



6

4. Druk de koffie lichtjes aan op een vlak oppervlak. Druk de koffie gelijkmatig aan met de tamper.

5. Voeg Dispersion Screen toe aan Portafilter - Voeg de Portafilter toe aan het PRO 3 frame en plaats het scherm er bovenop.

6. Voeg de brouwcilinder toe aan Portafilter - Druk de cilinder op het filter. Voorverwarmen is niet nodig.



7



8



9

7. Vul de cilinder met gekookt water - Vul uw PRO 3 cilinder via de zuiger met alleen gekookt water.

8. Plaats de drukmeter - Plaats de drukmeter bovenop de zuiger. Draai de meter omhoog voor optimaal zicht.

9. Laat de hendel zakken: Richt op de espressozone - Richt op een extractie van 30-40 seconden in de espressozone.

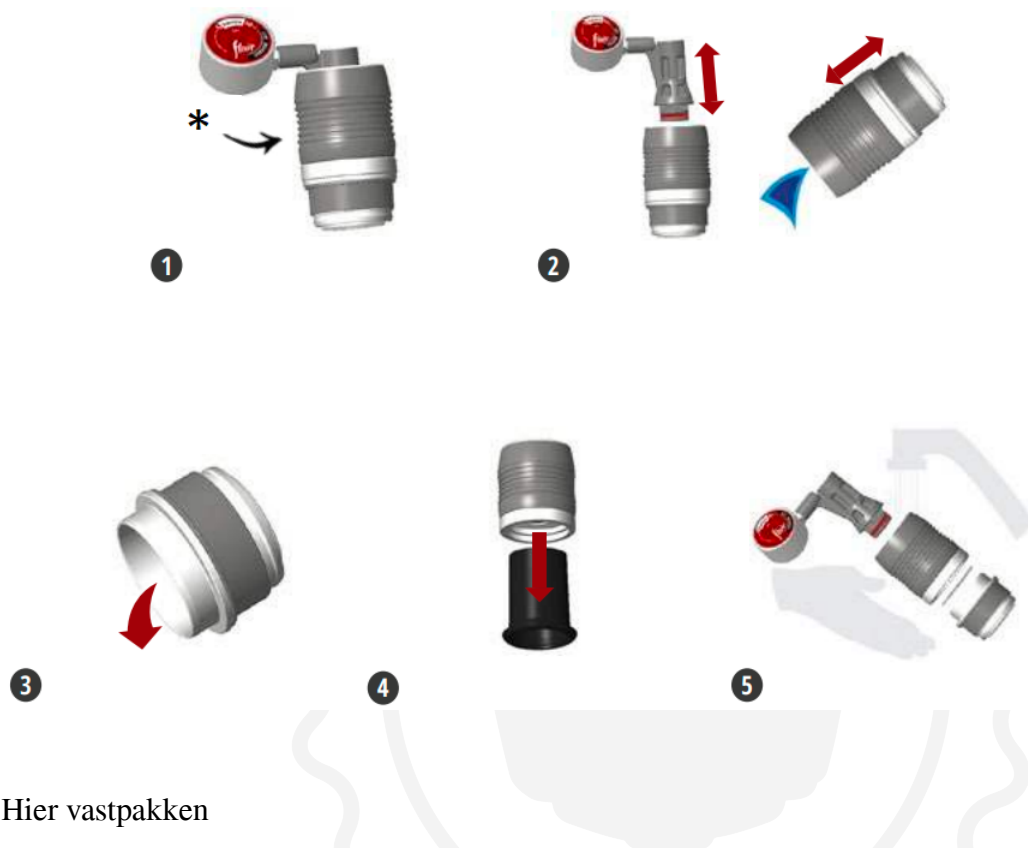
Waarschuwing:

- Laat de hendel nooit abrupt los! Kokend water kan **SPRUITEN!**
- Als de hendel extreem moeilijk omlaag te brengen is, is de koffiedik te fijn

Bruisende espresso, dag na dag

Uw PRO schoonmaken 3

Volg de onderstaande stappen. Reinig uw Flair PRO 3 alleen met water. Zeep is niet nodig, omdat dit de smaak van uw espresso kan beïnvloeden. Doe de onderdelen van uw PRO 3 nooit in de vaatwasser.



*Hier vastpakken

1. Til de hendel langzaam op en verwijder de gemonteerde Brew Head van het frame PRO, waarbij u de siliconen vastpakt op de hierboven aangegeven plaatsen.
2. Verwijder de meterpen en giet overtollig water in de gootsteen. Trek vervolgens Portafilter en de cilinder uit elkaar door de siliconen vast te pakken.
3. Verwijder het scherm en gooi het koffiedik in een vuilnisbak. U kunt het ook met een stomp voorwerp uitgraven.
4. Reset de zuiger met behulp van de doseerbeker. Plaats de cilinder over de doseerbeker en druk naar beneden.
5. Spoel alle onderdelen van het apparaat af met kraanwater. Laat ze drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

Niet alle grinders zijn gelijk gemaakt

Zorgen voor een goede maalgraad voor perfecte espresso

Een van de meest voorkomende problemen die nieuwe Flair-ista's ervaren, is een gebrek aan druk tijdens het zetten. Dit komt bijna altijd doordat de koffie niet fijn genoeg gemalen is met een espresso-geschikte braammolen. Koffiemolens met messen en voorgemalen koffie leveren bijna nooit goede resultaten op met je PRO 3. Als je problemen ondervindt, neem dan contact op met onze klantenservice. Zij kunnen je adviseren of een upgrade van je molen nodig is!



Sommigen houden van hitte!

Optioneel voorverwarmen voor licht gebrande koffie

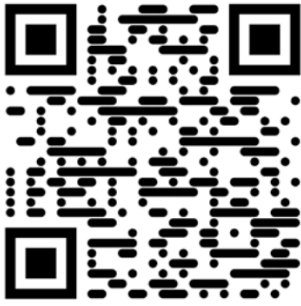
Je PRO 3 wordt geleverd met een voorverwarmtrechter die in je waterkoker past. Als je je cilinder wilt voorverwarmen om een hogere extractietemperatuur te garanderen, plaats je de voorverwarmtrechter in je waterkoker voordat je je brouwwater verwarmt. Plaats vervolgens de cilinder in de trechter en laat hem staan terwijl je water opwarmt. Verwijder de cilinder voorzichtig als je klaar bent en plaats hem in je voorbereide filterdrager. Voeg vervolgens je brouwwater toe en je kunt beginnen met brouwen!



LET OP: De cilinder is heet en moet met een handdoek worden verwijderd.

De klantenservice van wereldklasse van Flair is binnen handbereik

Problemen met uw PRO oplossen 3



Neem rechtstreeks contact met ons op: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is niet van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

Verkoper en importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.